



日本酒と米

原料の栽培から見た、
ワインとの共通点

酒米



食用米



五百万石



山田錦



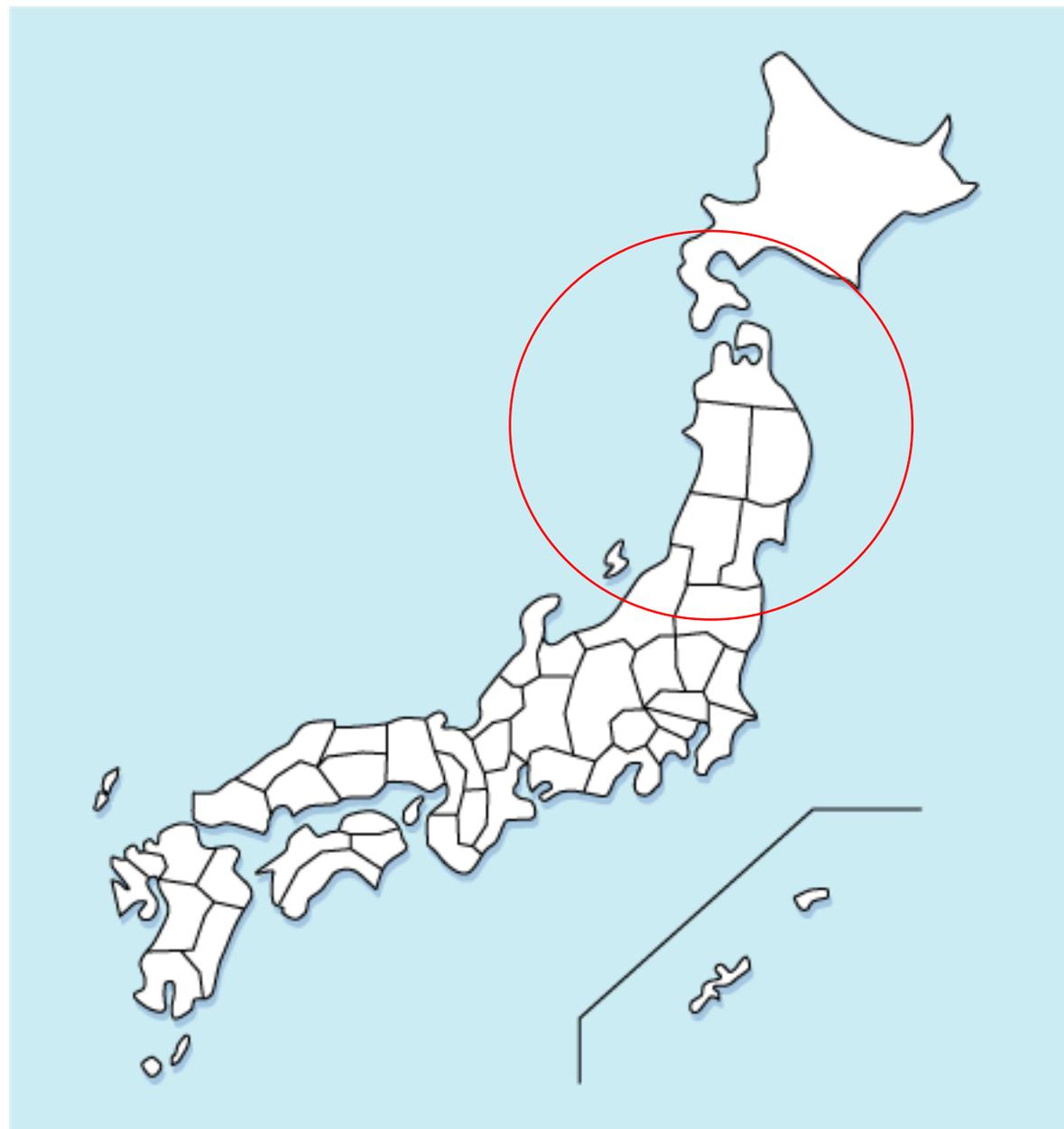
美山錦

東北地方

秋の気温低下が早い。



早生品種を栽培



昔

6月



11月

田植え



収穫



現在

4月末



9月

倉庫に積まれた、肥料と農薬



農薬の散布



新しい品種の米で、多収穫にすると。

①タンパク質の増加

②凝縮感の欠如







一般的な米の実り

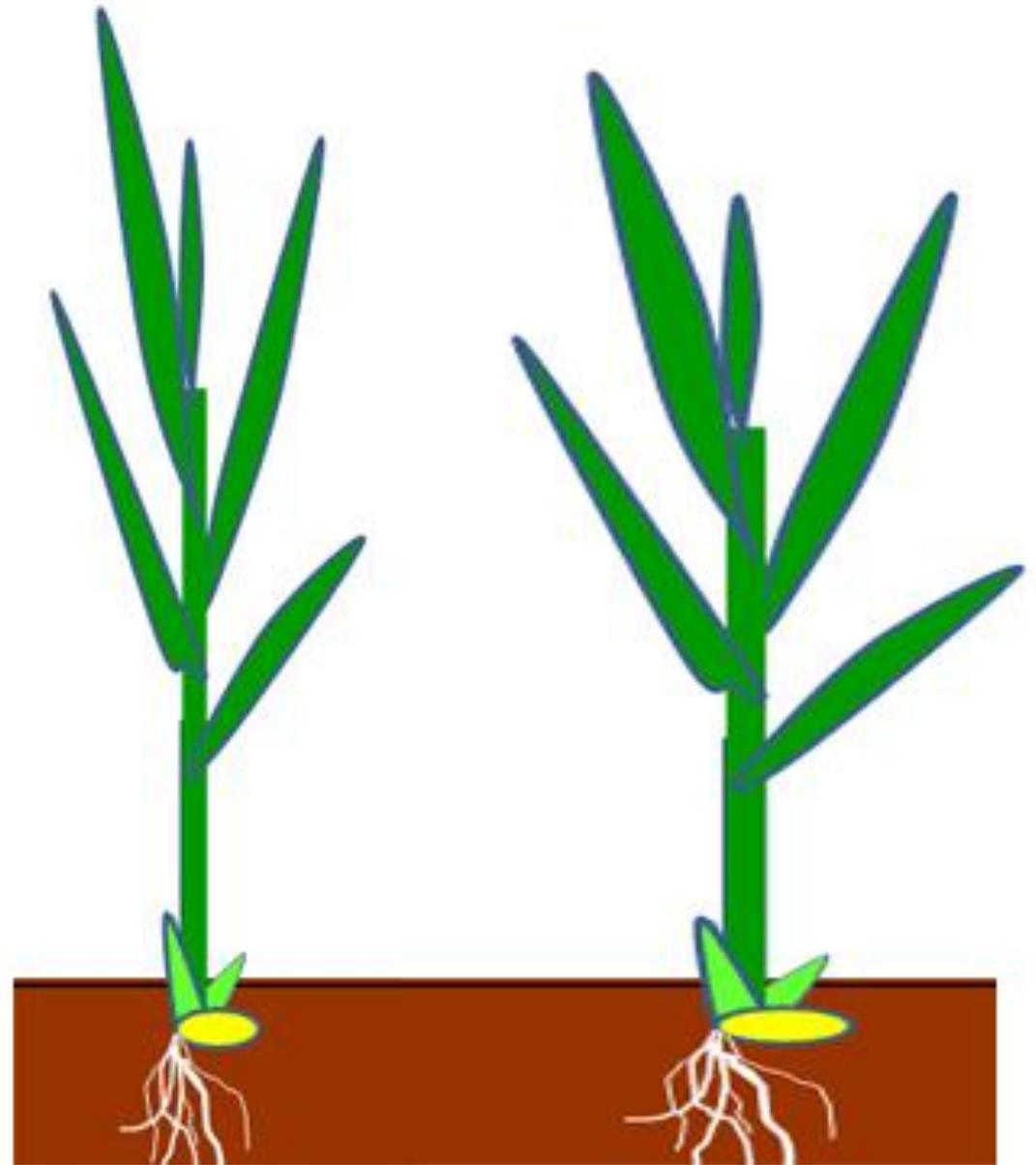


山田錦の実り



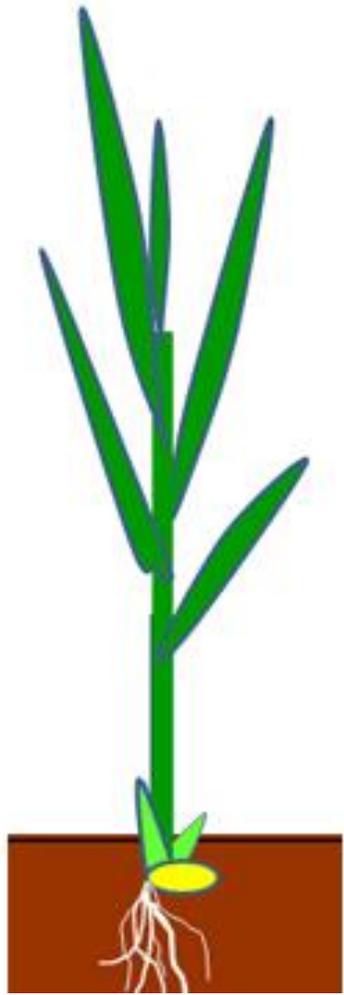
稲の身体の違い

太い茎、背は低く、葉を横に広げる



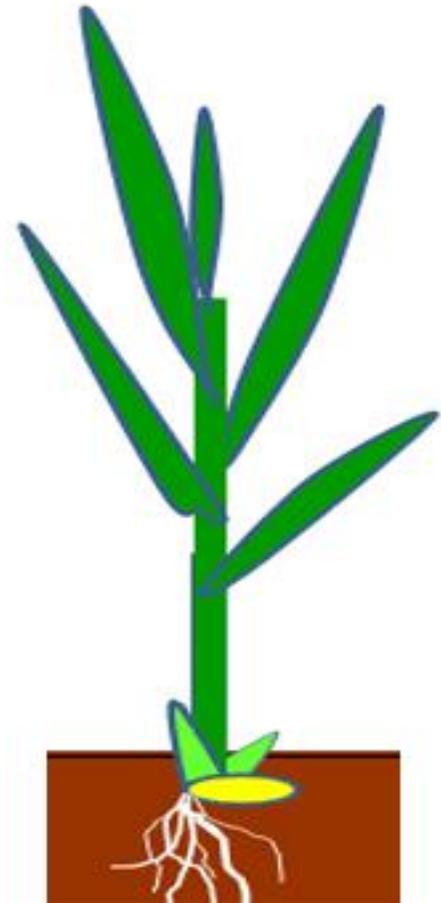


ボリ ユー ム
フルー ティー
複雑
ミネラル感
長い余韻



細く、柔らかい
⇒ 虫がつき、病気に弱い

太く、固い
⇒ 虫も食べられず
病気に強い。





収穫量ではなく品質
手造りの日本酒